

Pilzrisotto mit Alma Rahm

[Hauptspeise](#)[Champignon](#)[Italienisch](#)[Reisgerichte](#)[Vegetarisch](#)

ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: 

Zwiebeln und Knoblauch in Olivenöl anschwitzen, Reis und Lorbeer hinzufügen und bei kleiner Hitze glasig rösten. Die Pilze hinzufügen und kurz anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und völlig einkochen lassen. Den Fond nach und nach zugießen und unter oftmaligen Rühren al dente kochen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Vom Herd nehmen, Petersilie und Alma Rahm einrühren. Anrichten und servieren.
Tipp: Als Beilage passt am besten ein grüner Salat.



ZUTATEN

4 EL Olivenöl

1 Zwiebel, fein gewürfelt

1 Knoblauchzehe, fein gewürfelt

1 Lorbeerblatt

300 g Risotto Reis

250 g Champignons, geviertelt

100 ml Weißwein trocken

1 l Hühner- oder Gemüsebrühe, heiß

150 g Alma Rahm

Salz

Pfeffer schwarz, aus der Mühle

1 Bund Petersilie, gehackt